

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2025

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**



 grupo_servicatering



grupo_servicatering

		MARTES					MIÉRCOLES					JUEVES					VIERNES																																
		1					2					3 - Día Mundial del Arcoiris					4																																
		Brócoli rehogado al pimentón					Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)					Macarrones ECO con queso (1,3,6,7,10)					Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3)																																
		Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)					Fil. De pescadilla a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)					Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada					Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)																																
		Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y postre lácteo (7)																																
LUNES		kcal	663	Líp	30,9	Prot	27,4	HdC	69	kcal	693	Líp	16,3	Prot	42,9	HdC	94	kcal	706	Líp	16,7	Prot	36,7	HdC	102	kcal	710	Líp	24,0	Prot	53,7	HdC	70																
7		8					9					10					11																																
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla		Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)					Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)					Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)					Arroz con salsa de tomate																																
Hamburguesa de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)		Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4)					Fil. De merluza a la romana c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4,6,10)					Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)					Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14)																																
Fruta y leche (7)		Fruta de temporada					Fruta de temporada y pan integral (1)					Fruta de temporada					Fruta de temporada y postre lácteo (7)																																
kcal	708	Líp	23,8	Prot	20,9	HdC	103	kcal	698	Líp	21,2	Prot	40,4	HdC	86	kcal	707	Líp	16,5	Prot	37,9	HdC	102	kcal	656	Líp	21,9	Prot	22,1	HdC	93	kcal	702	Líp	22,0	Prot	41,7	HdC	84										
14		15 - Día del niño					16					17					18																																
																																																	
21		22					23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE					24 - JORNADA SANCHE PANZA					25 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO																																
		Coditos con salsa de tomate y atún (1,3,4,6,10) Croquetas de jamón c/ensalada de lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fruta de temporada					 Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, guisantes) con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1)					 Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada					 Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Duelos y quebrantos (tortilla francesa con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3) Fruta de temporada y postre lácteo (7)																																
kcal	705	Líp	39,8	Prot	46,7	HdC	40	kcal	744	Líp	36,9	Prot	22,9	HdC	80	kcal	678	Líp	25,3	Prot	35,8	HdC	77	kcal	727	Líp	31,0	Prot	44,4	HdC	68																		
28		29 - Día Internacional de la Danza					30 - Día del Jazz					DECLARACIÓN DE ALERGENOS					 Ingredientes ecológicos																																
Crema de verduras de temporada (12) Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12) Fruta y leche (7)		 Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada					 Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3) Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada y pan integral (1)					<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr><tr><td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuete</td><td>Soja</td><td>Leche</td></tr><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr><tr><td>Frutos cáscara</td><td>Apio</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuzes</td><td>Molluscos</td></tr></table>					1	2	3	4	5	6	7	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	8	9	10	11	12	13	14	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Molluscos	 Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  Productos naturales  GASTRONOMÍA 				
1	2	3	4	5	6	7																																											
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche																																											
8	9	10	11	12	13	14																																											
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Molluscos																																											
kcal	715	Líp	33,3	Prot	27,2	HdC	76	kcal	656	Líp	21,9	Prot	22,1	HdC	93	kcal	705	Líp	24,0	Prot	30,5	HdC	92																										

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2025

Menú sin gluten

Todas las comidas se acompañarán de pan sin gluten y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**

ayre



grupo_servicatering

 CULINARIAS - RESTAURACION  grupo_servicatering	MARTES 1 Brócoli rehogado al pimentón Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12) Fruta de temporada	MIÉRCOLES 2 Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Fil. De pescadilla a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (harina de maíz,4) Fruta de temporada	JUEVES 3 - Día Mundial del Arcoiris Pasta esp. Sin alérgenos con queso (7) Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada Fruta de temporada	VIERNES 4 Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3) Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14) Fruta de temporada y postre lácteo (7)																												
LUNES 7 Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Hamburguesa de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12) Fruta y leche (7)	8 Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4) Fruta de temporada	9 Pasta esp. Sin alérgenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) Fil. De merluza a la andaluza c/ensalada lechuga y tomate (harina de maíz,4) Fruta de temporada	10 Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos esp. Sin alérgenos) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	11 Arroz con salsa de tomate Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14) Fruta de temporada y postre lácteo (7)																												
14	15 - Día del niño	16	17	18																												
																																
21 	22 Pasta esp. Sin alérgenos con salsa de tomate y atún (4) Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6) Fruta de temporada 	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE Sopa de picadillo (fideos esp. Sin alérgenos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, guisantes) con patatas dado (12) Fruta de temporada 	24 - JORNADA SANCHE PANZA Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada 	25 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Duelos y quebrantos (tortilla francesa con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3) Fruta de temporada y postre lácteo (7) 																												
28	29 - Día Internacional de la Danza Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos esp. Sin alérgenos) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada 	30 - Día del Jazz Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3) Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada 	DECLARACIÓN DE ALERGENOS <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr><tr><td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuete</td><td>Soja</td><td>Leche</td></tr><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr><tr><td>Frutos cáscara</td><td>Apio</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuzes</td><td>Moluscos</td></tr></table> 		1	2	3	4	5	6	7	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	8	9	10	11	12	13	14	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos
1	2	3	4	5	6	7																										
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche																										
8	9	10	11	12	13	14																										
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos																										

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2025

Menú sin gluten ni huevo

Todas las comidas se acompañarán de pan sin gluten y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.**

ayre



grupo_servicatering

 COMERCIALIZACIÓN - RESTAURACIÓN  grupo_servicatering							
MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES		VIERNES	
1		2		3 - Día Mundial del Arcoiris		4	
Brócoli rehogado al pimentón		Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)		Macarrones esp. sin alérgenos con queso (7)		Potaje de garbanzos c/espínacas [espínacas, zanahoria, tomate, caldo de verduras]	
Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)		Fil. De pescadilla a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (harina de maíz 4)		Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada		Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)	
Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada y postre lácteo (7)	
LUNES		9		10		11	
7		8					
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla		Pasta esp. Sin alérgenos mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)		Arroz con salsa de tomate	
Hamburguesa de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)		"Tortilla" de atún elaborada con harina de garbanzos con ensalada de lechuga y maíz (4)		Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)		Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14)	
Fruta y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada y postre lácteo (7)	
14		15 - Día del niño		16		18	
							
21		22		24 - JORNADA SANCHE PANZA		25 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	
Back to School		Pasta esp. Sin alérgenos con salsa de tomate y atún (4)		Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla		Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12)	
Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)		Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)		Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4)		"Tortilla" elaborada con harina de garbanzos de chorizo con ensalada de la huerta	
Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada		Fruta de temporada y postre lácteo (7)	
28		29 - Día Internacional de la Danza		30 - Día del Jazz			
Crema de verduras de temporada (12)		Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos esp. Sin alérgenos)		Arroz dos delicias (zanahoria, maíz)			
Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)		Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)		Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4)			
Fruta y leche (7)		Fruta de temporada		Fruta de temporada			

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo ACEITE DE OLIVA EXTRA



Productos integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2025

Menú sin judías blancas, judías pintas, judías verdes, zanahoria ni plátano

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

ayre



grupo_servicatering

  grupo_servicatering	<table><tr><th>MARTES</th><th>MIÉRCOLES</th><th>JUEVES</th><th>VIERNES</th></tr><tr><th>1</th><th>2</th><th>3 - Día Mundial del Arcoiris</th><th>4</th></tr><tr><td>Brócoli rehogado al pimentón</td><td>Crema de verduras sin zanahoria ni legumbre (12)</td><td>Macarrones ECO con queso (1,3,6,7,10)</td><td>Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, tomate, caldo de verduras) (3)</td></tr><tr><td>Ragout de pollo guisado en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)</td><td>Fil. De pescadilla a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)</td><td>Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada</td><td>Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)</td></tr><tr><td>Fruta de temporada</td><td>Fruta de temporada y pan integral (1)</td><td>Fruta de temporada</td><td>Fruta de temporada y postre lácteo (7)</td></tr></table>	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4	Brócoli rehogado al pimentón	Crema de verduras sin zanahoria ni legumbre (12)	Macarrones ECO con queso (1,3,6,7,10)	Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, tomate, caldo de verduras) (3)	Ragout de pollo guisado en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)	Fil. De pescadilla a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)	Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada	Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre lácteo (7)	<table><tr><th>LUNES</th><th>8</th><th>9</th><th>10</th><th>11</th></tr><tr><th>7</th><td>Lentejas ECO campesinas (pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)</td><td>Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla) (1,3,6,10)</td><td>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, fideos ECO) (1,3,6,10)</td><td>Arroz con salsa de tomate</td></tr><tr><td>Hamburguesa de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)</td><td>Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4)</td><td>Fil. De merluza a la romana c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4,6,10)</td><td>Complemento del cocido: garbanzos ECO, ave, morcillo, chorizo (12)</td><td>Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga y maíz (2,4,14)</td></tr><tr><td>Fruta y leche (7)</td><td>Fruta de temporada</td><td>Fruta de temporada y pan integral (1)</td><td>Fruta de temporada</td><td>Fruta de temporada y postre lácteo (7)</td></tr></table>	LUNES	8	9	10	11	7	Lentejas ECO campesinas (pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla) (1,3,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, fideos ECO) (1,3,6,10)	Arroz con salsa de tomate	Hamburguesa de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)	Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4)	Fil. De merluza a la romana c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4,6,10)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, ave, morcillo, chorizo (12)	Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga y maíz (2,4,14)	Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre lácteo (7)	<table><tr><th>14</th><th>15 - Día del niño</th><th>16</th><th>17</th><th>18</th></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	14	15 - Día del niño	16	17	18															
MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES																																																												
1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4																																																												
Brócoli rehogado al pimentón	Crema de verduras sin zanahoria ni legumbre (12)	Macarrones ECO con queso (1,3,6,7,10)	Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, tomate, caldo de verduras) (3)																																																												
Ragout de pollo guisado en salsa (ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)	Fil. De pescadilla a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)	Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada	Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)																																																												
Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre lácteo (7)																																																												
LUNES	8	9	10	11																																																											
7	Lentejas ECO campesinas (pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla) (1,3,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, fideos ECO) (1,3,6,10)	Arroz con salsa de tomate																																																											
Hamburguesa de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)	Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4)	Fil. De merluza a la romana c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4,6,10)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, ave, morcillo, chorizo (12)	Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga y maíz (2,4,14)																																																											
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre lácteo (7)																																																											
14	15 - Día del niño	16	17	18																																																											
   																																																															
	<table><tr><th>21</th><th>22</th><th>23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE</th><th>24 - JORNADA SANCHE PANZA</th><th>25 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO</th></tr><tr><td>Coditos con salsa de tomate y atún (1,3,4,6,10)</td><td>Croquetas de jamón c/ensalada de lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)</td><td>Sopa de picadillo (fideos, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)</td><td>Guisantes rehogados con ajito y cebolla</td><td>Brócoli rehogado con ajito, cebolla</td></tr><tr><td></td><td>Fruta de temporada</td><td>Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, guisantes) con patatas dado (12)</td><td>Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4)</td><td>Duelos y quebrantos (tortilla francesa con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3)</td></tr><tr><td></td><td></td><td>Fruta de temporada y pan integral (1)</td><td>Fruta de temporada</td><td>Fruta de temporada y postre lácteo (7)</td></tr></table>	21	22	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHE PANZA	25 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO	Coditos con salsa de tomate y atún (1,3,4,6,10)	Croquetas de jamón c/ensalada de lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)	Sopa de picadillo (fideos, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)	Guisantes rehogados con ajito y cebolla	Brócoli rehogado con ajito, cebolla		Fruta de temporada	Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, guisantes) con patatas dado (12)	Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4)	Duelos y quebrantos (tortilla francesa con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3)			Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre lácteo (7)	<table><tr><th>28</th><th>29 - Día Internacional de la Danza</th><th>30 - Día del Jazz</th></tr><tr><td>Crema de verduras de temporada sin zanahoria (12)</td><td>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, fideos ECO) (1,3,6,10)</td><td>Arroz dos delicias (maíz, tortilla) (3)</td></tr><tr><td>Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)</td><td>Complemento del cocido: garbanzos ECO, ave, morcillo, chorizo (12)</td><td>Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4)</td></tr><tr><td>Fruta y leche (7)</td><td>Fruta de temporada</td><td>Fruta de temporada y pan integral (1)</td></tr></table>	28	29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz	Crema de verduras de temporada sin zanahoria (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, fideos ECO) (1,3,6,10)	Arroz dos delicias (maíz, tortilla) (3)	Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, ave, morcillo, chorizo (12)	Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4)	Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	DECLARACIÓN DE ALERGENOS <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr><tr><td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuete</td><td>Soja</td><td>Leche</td></tr><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr><tr><td>Frutos cáscara</td><td>Apio</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuzes</td><td>Moluscos</td></tr></table>   Ingredientes ecológicos Pescados sostenibles Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA GASTRONOMÍA	1	2	3	4	5	6	7	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	8	9	10	11	12	13	14	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos
21	22	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHE PANZA	25 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO																																																											
Coditos con salsa de tomate y atún (1,3,4,6,10)	Croquetas de jamón c/ensalada de lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14)	Sopa de picadillo (fideos, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10)	Guisantes rehogados con ajito y cebolla	Brócoli rehogado con ajito, cebolla																																																											
	Fruta de temporada	Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, guisantes) con patatas dado (12)	Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4)	Duelos y quebrantos (tortilla francesa con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3)																																																											
		Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre lácteo (7)																																																											
28	29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz																																																													
Crema de verduras de temporada sin zanahoria (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, fideos ECO) (1,3,6,10)	Arroz dos delicias (maíz, tortilla) (3)																																																													
Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)	Complemento del cocido: garbanzos ECO, ave, morcillo, chorizo (12)	Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4)																																																													
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)																																																													
1	2	3	4	5	6	7																																																									
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche																																																									
8	9	10	11	12	13	14																																																									
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos																																																									

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada (no plátano) en función de su estado de maduración: manzana, pera, naranja, melón, sandía...

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2025

Menú sin garbanzos

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

ayre



grupo_servicatering

 FLUORENOLÓGICA - RESTAURACIÓN  grupo_servicatering	MARTES 1 Brócoli rehogado al pimentón Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12) Fruta de temporada	MIÉRCOLES 2 Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Fil. De pescadilla a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1)	JUEVES 3 - Día Mundial del Arcoiris Macarrones ECO con queso (1,3,6,7,10) Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada Fruta de temporada	VIERNES 4 Coliflor rehogada con ajo y cebolla Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14) Fruta de temporada y postre lácteo (7)																												
LUNES 7 Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Hamburguesa de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12) Fruta y leche (7)	8 Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4) Fruta de temporada	9 Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Fil. De merluza a la romana c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1)	10 Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo, sin garbanzos (12) Fruta de temporada	11 Arroz con salsa de tomate Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14) Fruta de temporada y postre lácteo (7)																												
14	15 - Día del niño	16	17	18																												
   																																
21	22	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHE PANZA	25 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO																												
	Coditos con salsa de tomate y atún (1,3,4,6,10) Croquetas de jamón c/ensalada de lechuga y maíz (1,2,3,4,6,7,8,9,10,14) Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimiento negro, guisantes) con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada	Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Duelos y quebrantos (tortilla francesa con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3) Fruta de temporada y postre lácteo (7)																												
28	29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz	DECLARACIÓN DE ALERGENOS <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr><tr><td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuete</td><td>Soja</td><td>Leche</td></tr><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr><tr><td>Frutos cáscara</td><td>Apio</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuzes</td><td>Moluscos</td></tr></table>		1	2	3	4	5	6	7	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	8	9	10	11	12	13	14	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos
1	2	3	4	5	6	7																										
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche																										
8	9	10	11	12	13	14																										
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos																										
Crema de verduras de temporada (12) Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12) Fruta y leche (7)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: zanahoria, ave, morcillo, chorizo, sin garbanzos (12) Fruta de temporada	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3) Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	 Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA   GASTRONOMÍA 																													

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2025

Menú sin lactosa

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

ayre



grupo_servicatering

  grupo_servicatering																																
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES																												
7	1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4																												
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla	Brócoli rehogado al pimentón	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)	Macarrones ECO con tomate (1,3,6,10)	Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3)																												
Hamburguesa de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)	Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)	Fil. De pescadilla a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)	Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada	Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)																												
Fruta y bebida de soja (6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre de soja (6,8)																												
14	8	9	10	11																												
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Arroz con salsa de tomate																												
Hamburguesa de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)	Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4)	Fil. De merluza a la romana c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4,6,10)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14)																												
Fruta y bebida de soja (6)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre de soja (6,8)																												
14	15 - Día del niño	16	17	18																												
   																																
21	22	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHE PANZA	25 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO																												
	Coditos con salsa de tomate y atún (1,3,4,6,10) <u>Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)</u> Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, guisantes) con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada	Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Duelos y quebrantos (tortilla francesa con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3) Fruta de temporada y postre de soja (6,8)																												
28	29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz	DECLARACIÓN DE ALERGENOS																													
Crema de verduras de temporada (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3) Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada y pan integral (1)	<table><thead><tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th><th>5</th><th>6</th><th>7</th></tr></thead><tbody><tr><td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuete</td><td>Soja</td><td>Leche</td></tr><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr><tr><td>Frutos cáscara</td><td>Apio</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuzes</td><td>Moluscos</td></tr></tbody></table>		1	2	3	4	5	6	7	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	8	9	10	11	12	13	14	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos
1	2	3	4	5	6	7																										
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche																										
8	9	10	11	12	13	14																										
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos																										
Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)			 Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA																													
Fruta y bebida de soja (6)			  																													

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2025

Menú sin carne de cerdo

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

ayre



grupo_servicatering

 COMERCIALIZACIÓN - RESTAURACIÓN  grupo_servicatering																																	
		MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES																												
		1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4																												
		Brócoli rehogado al pimentón	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)	Macarrones ECO con queso (1,3,6,7,10)	Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3)																												
		Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)	Fil. De pescadilla a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10)	<u>Filete de pollo a la plancha c/ensalada variada</u>	Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14)																												
		Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre lácteo (7)																												
LUNES																																	
7		8	9	10	11																												
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria)(1,3,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos ECO) (1,3,6,10)		Arroz con salsa de tomate																												
Hamburguesa de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)	Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4)	Fil. De merluza a la romana c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4,6,10)	<u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, sin carne (12)</u>		Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14)																												
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada		Fruta de temporada y postre lácteo (7)																												
14	15 - Día del niño	16	17	18																													
   																																	
21	22	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHE PANZA	25 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO																													
	Coditos con salsa de tomate y atún (1,3,4,6,10) <u>Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)</u> Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <u>Taquitos de pavo en salsa (ragout de pavo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimiento negro, guisantes) con patatas dado (12)</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada	Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) <u>Tortilla francesa con guarnición de ensalada de la huerta (3)</u> Fruta de temporada y postre lácteo (7)	  																												
28	29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz	DECLARACIÓN DE ALERGENOS																														
Crema de verduras de temporada (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria,fideos ECO) (1,3,6,10)	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3)	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr><tr><td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuete</td><td>Soja</td><td>Leche</td></tr><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr><tr><td>Frutos cáscara</td><td>Apio</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuzes</td><td>Moluscos</td></tr></table>			1	2	3	4	5	6	7	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	8	9	10	11	12	13	14	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos
1	2	3	4	5	6	7																											
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche																											
8	9	10	11	12	13	14																											
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos																											
Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)	<u>Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, sin carne (12)</u>	Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4)	  																														
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	  																														

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2025

Menú diabetes mellitus 5R

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.



grupo_servicatering

 COMERCIALIZACIÓN - RESTAURACIÓN  grupo_servicatering	MARTES 1 Brócoli rehogado al pimentón Ragout de pollo guisado en salsa c/<u>90g de patatitas 3R</u> al vapor (12) Fruta de temporada y pan (2 rac total)	MIÉRCOLES 2 <u>153g de alubias blancas ECO 3R hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) sin patata</u> Fil. De pescadilla al horno con ensalada de lechuga y tomate (4) Fruta de temporada y pan (2 rac total)	JUEVES 3 - Día Mundial del Arcoiris <u>135g de macarrones ECO 3R con ajo y perejil (1,3,6,10)</u> Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada Fruta de temporada y pan (2 rac total)	VIERNES 4 Potaje de <u>153g de garbanzos 3R</u> c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3) Filete de bacalao al horno con ensalada de lechuga (2,4,14) 1 yogur desnatado y 20g de pan (2rac)																												
LUNES 7 Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla <u>Hamburguesa de ternera en salsa con 60g de patatitas 2R</u> al vapor (6,10,11,12) Fruta, leche (7) y 20g de pan (3rac total)	8 <u>153g de lentejas ECO 3R campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) sin patatas</u> Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4) Fruta de temporada y pan (2 rac total)	9 Fideuá mixta (135g de pasta 3R, caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Fil. De merluza al horno c/ensalada de lechuga y tomate (4) Fruta de temporada y pan (2 rac total)	10 <u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, 45g de fideos ECO 1R) (1,3,6,10) desgrasada</u> Complemento del cocido: <u>110g de garbanzos ECO 2R, zanahoria, ave, morcillo, sin chorizo ni patata</u> Fruta de temporada y pan (2 rac total)	11 124g de arroz 3R con salsa de tomate Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14) 1 yogur desnatado y 20g de pan (2rac)																												
14	15 - Día del niño	16	17	18																												
   																																
21 	22 <u>135g de coditos 3R</u> con salsa de tomate (1,3,6,10) <u>Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)</u> Fruta de temporada y pan (2 rac total) 	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE Sopa de picadillo (45g de fideos 1R, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) <u>Carcamusa toledana con 60g de patatas 2R</u> al vapor (12) Fruta de temporada y pan (2 rac total) 	24 - JORNADA SANCHE PANZA Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de 124g de arroz integral 3R (4) Fruta de temporada y pan (2 rac total) 	25 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO Olla Poderida (153g de judías pintas 3R con zanahoria, cebolla, pimiento) sin patatas <u>Tortilla francesa con guarnición de ensalada de la huerta (3)</u> 1 yogur desnatado y 20g de pan (2rac) 																												
28	29 - Día Internacional de la Danza <u>Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, 45g de fideos ECO 1R) (1,3,6,10) desgrasada</u> <u>Complemento del cocido: 110g de garbanzos ECO 2R, zanahoria, ave, morcillo, sin chorizo ni patata</u> Fruta de temporada y pan (2 rac total) 	30 - Día del Jazz 124g de arroz 3R tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3) Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada y pan (2 rac total) 	DECLARACIÓN DE ALERGENOS <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr><tr><td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuete</td><td>Soja</td><td>Leche</td></tr><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr><tr><td>Frutos cáscara</td><td>Apio</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuzes</td><td>Moluscos</td></tr></table>  Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA   GASTRONOMÍA 		1	2	3	4	5	6	7	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	8	9	10	11	12	13	14	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos
1	2	3	4	5	6	7																										
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche																										
8	9	10	11	12	13	14																										
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos																										
<u>Crema de verduras de temporada sin patata</u> <u>Albóndigas de ternera en salsa con 60g de patatitas 2R</u> al vapor (6,10,11,12) Fruta, leche (7) y 20g de pan (3rac total)																																

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2025

Menú sin pescado

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza **legumbres de producción ecológica y aceite de oliva**.

ayre



grupo_servicatering

  grupo_servicatering																																
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES																												
7	1	2	3 - Día Mundial del Arcoiris	4																												
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla	Brócoli rehogado al pimentón	Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12)	Macarrones ECO con queso (1,3,6,7,10)	Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3)																												
Hamburguesa de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)	Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)	Tortilla francesa de pavo con ensalada de lechuga y tomate (3,6)	Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada	Logrimitas caseras de pollo con ensalada de lechuga																												
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre lácteo (7)																												
14	8	9	10	11																												
Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla	Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12)	Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10)	Arroz con salsa de tomate																												
Hamburguesa de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)	Huevos rellenos de tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3)	Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y tomate (6)	Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12)	Huevos revueltos con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (3)																												
Fruta y leche (7)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y pan integral (1)	Fruta de temporada	Fruta de temporada y postre lácteo (7)																												
15 - Día del niño	16	17	18																													
   																																
21	22	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE	24 - JORNADA SANCHE PANZA	25 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO																												
	<u>Coditos con salsa de tomate (1,3,6,10)</u> <u>Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6)</u> Fruta de temporada	Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimiento negro, guisantes) con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1)	Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla <u>Filete de pollo en salsa de pisto manchego</u> <u>guarnición de arroz integral</u> Fruta de temporada	Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Duelos y quebrantos (tortilla francesa con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3) Fruta de temporada y postre lácteo (7)																												
28	29 - Día Internacional de la Danza	30 - Día del Jazz	DECLARACIÓN DE ALERGENOS																													
Crema de verduras de temporada (12)	Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO , zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3) <u>Filete de pollo al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz</u> Fruta de temporada y pan integral (1)	<table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr><tr><td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuete</td><td>Soja</td><td>Leche</td></tr><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr><tr><td>Frutos cáscara</td><td>Apio</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuzes</td><td>Moluscos</td></tr></table>		1	2	3	4	5	6	7	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	8	9	10	11	12	13	14	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos
1	2	3	4	5	6	7																										
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche																										
8	9	10	11	12	13	14																										
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos																										
Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)			 Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  GASTRONOMÍA 																													
Fruta y leche (7)																																

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2025

Menú sin frutos secos

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

ayre



grupo_servicatering

 COMERCIALIZACIÓN - RESTAURACIÓN  grupo_servicatering	MARTES 1 Brócoli rehogado al pimentón Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, pimiento verde, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12) Fruta de temporada	MIÉRCOLES 2 Alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) (12) Fil. De pescadilla a la andaluza con ensalada de lechuga y tomate (1,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1)	JUEVES 3 - Día Mundial del Arcoiris Macarrones ECO con queso (1,3,6,7,10) Lomo adobado a la plancha c/ensalada variada Fruta de temporada	VIERNES 4 Potaje de garbanzos c/espinacas y huevo (espinacas, huevo cocido, zanahoria, tomate, caldo de verduras) (3) Filete de bacalao en salsa de tomate con ensalada de lechuga (2,4,14) Fruta de temporada y postre lácteo (7)																												
LUNES 7 Judías verdes rehogadas con ajito y cebolla Hamburguesa de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12) Fruta y leche (7)	8 Lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) (12) Huevos rellenos de atún claro, tomate y orégano con ensalada de lechuga y maíz (3,4) Fruta de temporada	9 Fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) (1,3,6,10) Fil. De merluza a la romana c/ensalada de lechuga y tomate (1,3,4,6,10) Fruta de temporada y pan integral (1)	10 Sopa de cocido (caldo de ave, puerro, zanahoria, fideos ECO) (1,3,6,10) Complemento del cocido: garbanzos ECO, zanahoria, ave, morcillo, chorizo (12) Fruta de temporada	11 Arroz con salsa de tomate Lomitos de caballa en aceite con ensalada de lechuga, maíz y zanahoria rallada (2,4,14) Fruta de temporada y postre lácteo (7)																												
14	15 - Día del niño	16	17	18																												
   																																
21 	22 Coditos con salsa de tomate y atún (1,3,4,6,10) Salchichitas de pavo c/ensalada de lechuga y maíz (6) Fruta de temporada 	23 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE Sopa de picadillo (fideos, zanahoria, puerro, huevo cocido, pollo, caldo de pollo) (1,3,6,10) Carcamusa toledana (magro de cerdo, tomate, cebolla, ajo, aceite de oliva, pimienta negra, guisantes) con patatas dado (12) Fruta de temporada y pan integral (1) 	24 - JORNADA SANCHE PANZA Guisantes rehogados con zanahoria, ajito y cebolla Merluza en salsa de pisto manchego con guarnición de arroz integral (4) Fruta de temporada 	25 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) (12) Duelos y quebrantos (tortilla francesa con chorizo) con guarnición de ensalada de la huerta (3) Fruta de temporada y postre lácteo (7) 																												
28	29 - Día Internacional de la Danza Crema de verduras de temporada (12) Albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12) Fruta y leche (7) 	30 - Día del Jazz Arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) (3) Salmón al ajillo c/ensalada de lechuga y maíz (4) Fruta de temporada y pan integral (1) 	DECLARACIÓN DE ALERGENOS <table><tr><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td></tr><tr><td>Gluten</td><td>Crustáceos</td><td>Huevos</td><td>Pescado</td><td>Cacahuete</td><td>Soja</td><td>Leche</td></tr><tr><td>8</td><td>9</td><td>10</td><td>11</td><td>12</td><td>13</td><td>14</td></tr><tr><td>Frutos cáscara</td><td>Apio</td><td>Mostaza</td><td>Sésamo</td><td>Sulfitos</td><td>Altramuzes</td><td>Moluscos</td></tr></table>  Ingredientes ecológicos  Pescados sostenibles  Solo ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA   GASTRONOMÍA 		1	2	3	4	5	6	7	Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche	8	9	10	11	12	13	14	Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos
1	2	3	4	5	6	7																										
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche																										
8	9	10	11	12	13	14																										
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos																										

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...

CEIP MIGUEL DE CERVANTES - ABRIL 2025

Menú túrmix

Todas las comidas se acompañarán de pan y agua. En la elaboración de los menús se utiliza legumbres de producción ecológica y aceite de oliva.

ayre



grupo_servicatering

MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES
1		2		3 - Día Mundial del Arcoiris
Túrmix de brócoli rehogado al pimentón y Ragout de pollo guisado en salsa (zanahoria, ajo, cebolla, pimiento rojo, calabacín, puerro, tomate, caldo vegetal) c/patatitas (12)		Túrmix de alubias blancas ECO hortelanas (zanahoria, pimiento verde, cebolla, tomate natural, ajo, aceite de oliva) y filete de pesadilla al horno (4,12)		Túrmix de macarrones ECO con queso y cinta de lomo a la plancha (1,3,6,7,10)
Compota de frutas		Compota de frutas		Compota de frutas
LUNES		9		10
7		8		11
Túrmix de judías verdes rehogadas con ajo y cebolla y hamburguesa de ternera en salsa con patatas (6,10,11,12)		Túrmix de lentejas ECO campesinas (zanahoria, pim. verde y rojo, cebolla, puerro) y proteína de huevo (3,12)		Túrmix de legumbres (garbanzos), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12)
Compota de frutas		Compota de frutas		Compota de frutas
14		15 - Día del niño		17
Túrmix de fideuá mixta (caldo de ave, ragout de pollo, laurel, pimiento verde y rojo, ajo, cebolla, zanahoria) filete de merluza al horno (1,3,4,6,10)		Túrmix de arroz con salsa de tomate y filete de pescado al horno (4)		Compota de frutas
16		18		19
Túrmix de verduras de temporada y albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)		Túrmix de Olla Poderida (judías pintas con zanahoria, cebolla, pimiento) y duelos y quebrantos (tortilla francesa con chorizo) (3,12)		Compota de frutas
20		21 - Día del libro - JORNADA DE DON QUIJOTE		22 - JORNADA SANCHE PANZA
Túrmix de coditos con salsa de tomate y atún y salchichitas de pavo (1,3,4,6,10)		Túrmix de arroz tres delicias (zanahoria, maíz, tortilla) y salmón al ajillo (3,4)		Compota de frutas
23		24 - Día del Jazz		25 - JORNADA DULCINEA DEL TOBOSO
Túrmix de verduras de temporada y albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)		Túrmix de legumbres (garbanzos), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12)		Compota de frutas
26		27 - Día Internacional de la Danza		28 - Día del Jazz
Túrmix de verduras de temporada y albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)		Túrmix de legumbres (garbanzos), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12)		Compota de frutas
29		30 - Día del Jazz		31
Túrmix de verduras de temporada y albóndigas de ternera en salsa con patatitas (6,10,11,12)		Túrmix de legumbres (garbanzos), zanahoria, puerro, patata, caldo de cocido y ragout de pollo (12)		Compota de frutas

Back to school

DECLARACIÓN DE ALERGENOS

1	2	3	4	5	6	7
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
8	9	10	11	12	13	14
Frutos cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Altramuzes	Moluscos



Ingredientes ecológicos



Pescados sostenibles



Solo Aceite de Oliva Virgen Extra



Productos Integrales



GASTRONOMÍA LOCAL



Productos con DOP

Energía expresada en Kcal y macronutrientes en gramos. Fruta de temporada en función de su estado de maduración: manzana, pera, plátano, naranja, melón, sandía...